

Menu Dégustation

Haricots de Vinzel et bourgeons d'**Epicéa** du Noirmont,
vinaigrette aux œufs de féra fumés

Moules AOP Mont-Saint-Michel ouvertes au Chasselas,
marinière barigoule aux **Artichauts** violets

Œuf des Barrières en surprise façon **Dubarry**,
velouté à la fleur de sureau des Franches-Montagnes

Cappelletti de **Chanterelles** et ris de veau croustillants,
émulsion parfumée à la **Reine-des-Prés** du canton

Omble de Soubey poché au thym,
fumet acidulé aux **Tomates** du Seeland

Poitrine de **Pigeon** de Bresse rôtie au carvi,
jus des carcasses aux **Carottes** nouvelles

Assortiment de **Fromages** frais et affinés du massif **Jurassien**

Fraises de la Montagne de Saules et serré maigre des Reussilles,
sorbet au **Basilic**

Vacherin glacé aux **Abricots** du Valais,
sorbet à la **Verveine**

Menu complet /// 305.-
Menu sans **Haricots** et **Cappelletti** /// 260.-

*Pour le bon déroulement du service, menu obligatoire à partir de 6 convives.
Nous sommes à l'écoute de vos allergies alimentaires, merci de les indiquer lors de la commande.*